

MASSIMO ZANICHELLI



IL GRANDE LIBRO DEI
VINI DOLCI
D'ITALIA



 GIUNTI

C'è un rapporto speciale che mi lega ai vini dolci. Mi hanno iniziato al piacere della degustazione e alla scoperta del mondo del vino. A quel tempo ero uno studente universitario, astemio: io e il vino ci ignoravamo come due perfetti estranei. Studiavo Lettere, stavo per laurearmi in Storia dell'arte e viaggiavo più che potevo per mostre e musei. In Toscana – terra inevitabile per chi voglia completare la propria formazione sull'arte italiana – contrassi un virus che non mi avrebbe più abbandonato. Fatale fu l'incontro con il Vin Santo di un privato che affittava camere. Ricordo ancora quel particolare aroma, diventato poi inconfondibile, che saliva dalla cantina, spandendosi nell'aria, e altrettanto vividamente i profumi del Vin Santo che assaggiai al mio primo Vinitaly: era un 1989 e non immaginavo che un vino sarebbe stato capace di restituire un sentore così nitido, così reale, di fichi e frutta secca né di risvegliare, come una madeleine, il mondo dei granai e delle soffitte che avevo respirato fin da bambino nella campagna della mia famiglia.

Quel Vin Santo è ora dentro questo libro. Per molto tempo ho sognato di scriverlo e, pagina dopo pagina, ho cercato di rendere tutta l'eccitante sensorialità che solo un vino dolce riesce a offrire a chi è disponibile ad assaggiarlo senza pregiudizi.

Per raccontare questo mondo sono partito dai colori, perché nessun'altra tipologia possiede uno spettro cromatico così ampio: il bianco diventa subito giallo e si scrazia di tante sfumature (paglierino, oro, arancio, ambrato e mogano con tutte le gradazioni intermedie), il rosso si tinge di cerasuolo, granato, rubino, porpora e altre tonalità. Dentro la suddivisione per colori, ho organizzato un viaggio trasversale tra le principali tipologie del passito italiano (dagli aromatici di montagna ai vini del mare, dai Recioto alle mufte nobili, dai Moscati al Vin Santo), raccontando i territori, i profumi, i sapori di un patrimonio unico e millenario, di raro fascino e suggestione.

Buona lettura,
Massimo Zanichelli

III – L'AMBRATO DEL MARE

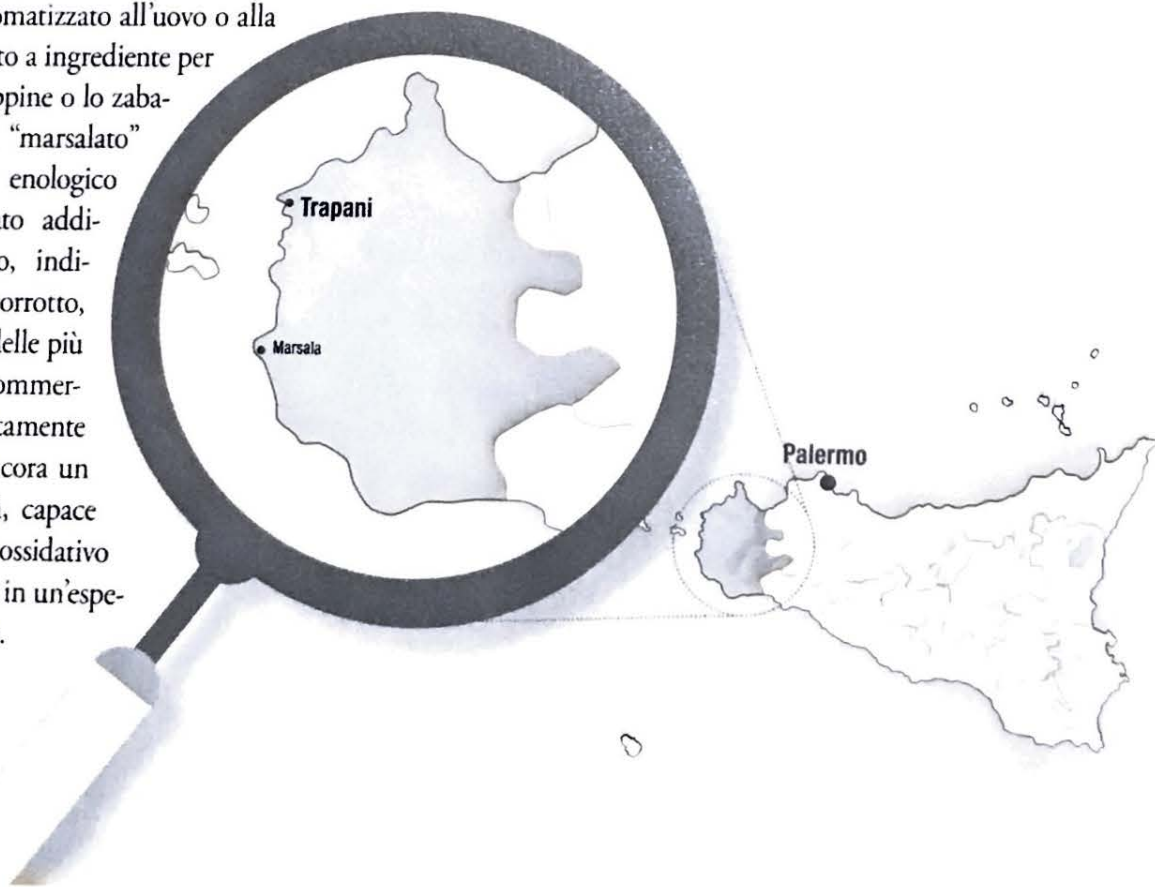


IL MARSALA

È un vino liquoroso o fortificato ottenuto con aggiunta di una mistella, chiamata anche sifone (mosto fresco addizionato di alcol etilico o di acquavite di vino), o di una concia (mistella con mosto cotto o mosto concentrato e alcol) che rinforza il colore e aumenta la dolcezza. Il controverso disciplinare di produzione del Marsala, più volte rivisto, contempla una quantità di tipologie, specifiche e sottospecifiche, capace di confondere il più smaliziato dei consumatori. Riassumendo molto schematicamente, esistono vari tipi di Marsala: il Fine (invecchiamento minimo 1 anno), che a discapito del nome è il più scadente; il Superiore (minimo 2 anni) e il Superiore Riserva (minimo 4 anni); il Vergine o Soleras (minimo 5 anni) e il Vergine Riserva o Stravecchio (minimo 10 anni), che sono le tipologie più nobili e le uniche dove non si può usare la concia. Secondo il colore, il Marsala può inoltre essere Oro, Ambra o addirittura Rubino se prodotto con uve rosse. Secondo il residuo zuccherino, infine, il Marsala è classificato secco (< 40 g/l), semisecco (> 40 g/l ma < 100 g/l) o dolce (> 100 g/l). La sua nascita è legata a John Woodhouse, un commerciante di Liverpool, che nel 1773, sulla rotta di Mazara del Vallo per imbarcare un carico di soda, è costretto a riparare a Marsala per una tempesta. Qui viene conquistato da un vino locale dal forte carattere – con tutta probabilità prodotto con il metodo perpetuo o solera, senza fortificazione – che gli ricorda l'amato Madeira e decide di acquistarlo per venderlo in Inghilterra. Per renderlo più stabile in vista della traversata, aggiunge dell'acquavite al vino. Il successo è tale da convincere Woodhouse a insediarsi a Marsala, aprendo uno stabilimento di produzione in riva al mare, imitato in breve tempo dall'inglese Benjamin Ingham e dall'italiano Vincenzo Florio. Il vino entra poi nella leggenda quando Giuseppe Garibaldi brinda con un bicchiere di Marsala alla vittoriosa spedizione dei Mille in Sicilia. Il liquoroso Marsala diventa nel xx secolo il vino italiano più esportato nel mondo, ma l'eccessivo aumento di cantine sul territorio, che porta ad allargare i confini dell'area di produzione e della base ampelografica, non più limitata all'uva grillo, e una politica di sfruttamento senza scrupoli del prodotto, con invecchiamenti minimi e abusi di ogni tipo, ne impoveriscono sempre di più la qualità, gettando discredito sulla sua immagine. Nel dopoguerra comincia a essere venduto come vino aromatizzato all'uovo o alla

210

mandorla e ridotto a ingrediente per cucinare le scaloppine o lo zabaione. Il termine "marsalato" entra nel lessico enologico con un significato addirittura spregiativo, indicando un vino corrotto, decrepito. A lato delle più bieche derive commerciali, mai completamente debellate, esiste ancora un Marsala di qualità, capace di tradurre lo stile ossidativo e l'anima salmastra in un'esperienza emozionante.





Vecchio Samperi Ventennale De Bartoli

- grillo • prima annata prodotta 1978
- bottiglie annue 6.500 da 0,75 • prezzo € 50

Animo pugnace e spirito pionieristico, Marco De Bartoli è stato uno dei grandi artigiani del Marsala. «L'originalità consiste nel tornare alle origini», diceva, citando Gaudí, e il Vecchio Samperi ne è il lascito: prende il nome della contrada della cantina e non della denominazione, pur rappresentandone l'antica tradizione rurale, quella pre-britannica del "vino di Marsala" prodotto nelle campagne, non il Marsala fortificato con mistelle o conce. Erede moderno dell'antico stravecchio, il Vecchio Samperi viene prodotto con uve grillo vendemmiate verso la fine di settembre e fatte fermentare in fusti di rovere e di castagno. L'invecchiamento avviene con il tradizionale metodo perpetuo, o solera com'è più conosciuto: dura una media di 20 anni (da cui il nome Ventennale, anche se esistono le più rare versioni Trentennale e Quarantennale) e prevede l'aggiunta annuale del 5% di vino più giovane nelle botti più alte della piramide e un sistema di travasi verso l'ultima botte a contatto con il suolo, garantendo così qualità costante e coerenza stilistica. Colore ambrato intenso e fitto, dalle sfumature tra il topazio e l'arancio. Naso di grande intensità e purezza, una vibrazione salmastra con echi di mallo di noce e scorza d'arancia bagnata nell'alcol. Palato succoso quanto secco, asciutto e fresco, tremendamente saporito, con sensazioni complesse (arbusti, iodio, frutta secca, note empireumatiche) e una dolcezza dettata dall'invecchiamento nel legno anziché dallo zucchero residuo. Finale di crescente e incessante sapidità.

214



Marsala Superiore Oro Riserva 5 Anni Vigna La Miccia De Bartoli

- grillo • prima annata prodotta 1985
- bottiglie annue 7.000 da 0,50 • prezzo € 25

Nel 1985 viene concepito un altro Marsala, il Vigna La Miccia, chiamato così per una vigna di grillo, ormai venduta, che ricordava una miccia per la sua forma stretta e lunga. È una versione Oro semisecco dal piglio innovativo per una vinificazione a freddo che lo preserva da un eccesso di ossidazione, con un invecchiamento di almeno 5 anni in barrique di secondo passaggio. È l'unico "vintage" di Marsala prodotto con regolarità dalla famiglia De Bartoli. Colore ambrato intenso e vivo dai riflessi aranciati. Notevole il quadro olfattivo: iodio, torba, frutta secca (noci), nuance di scorza d'arancia, spezie dolci. Palato denso, ossidativo, dolce-non dolce, con soffio alcolico vivo e integrato, e una persistenza di nocciola tostata, caramello al sale, sensazioni marine.

Marsala Superiore Oro Riserva 10 Anni De Bartoli

- grillo • prima annata prodotta 1986
- bottiglie annue 1.000 da 0,50 • prezzo € 30

È la frontiera del Semisecco secondo Marco De Bartoli. Proviene, come gli altri vini, da una spremitura soffice delle uve, una fermentazione con lieviti indigeni in fusti di rovere e castagno senza controllo della temperatura, una sedimentazione naturale. Alla base del metodo solera viene aggiunta una mistella d'antica ricetta, ottenuta dall'assemblaggio di mosto fresco e acquavite. La maturazione avviene in fusti di rovere di diversa capacità per almeno 10 anni. Colore ambrato più scuro e intenso rispetto al Vigna La Miccia. Olfatto intriso di foglia di castagno, noci, torba, uva passa distillata, mogano, legni dolci. Palato denso, ricco, di natura balsamica, stile dolce-non dolce tanto radicale da sembrare secco, sviluppo pieno di sapore, con sensazioni di bucce d'agrumi canditi (cedro e arancia) innaffiate dall'alcol dentro un panierino di frutta secca e sensazioni ossidative.

Marsala Vergine Riserva 1988 De Bartoli

- grillo • bottiglie 3.000 da 0,50 • prezzo € 95

È il Marsala più controverso e dibattuto di Marco De Bartoli, il "vino della contraddizione": convinto difensore del Marsala Vergine come vino da invecchiamento naturale, si cimenta per la prima volta con la sua fortificazione. Avviene nel 1988 con sola aggiunta di acquavite ottenuta dalle stesse uve con cui è prodotto il vino (l'annata riportata sulle bottiglie di Marsala non indica il millesimo della vendemmia ma quello in cui viene effettuata la fortificazione). Beffa del destino, Marco non riuscirà a vedere gli effetti prodotti dal suo Marsala più iconoclasta: uscirà solo postumo, come omaggio da parte dei figli Renato, Sebastiano e Giuseppina, che ne hanno raccolto l'eredità e guidano oggi l'azienda di famiglia. La maturazione è avvenuta per 27 anni in fusti di castagno e rovere di diversa capacità. L'imbottigliamento risale al 2015. Colore ambrato intenso dalle sfumature mogano-aranciate. Grande elezione olfattiva: noci e frutta secca, iodio e foglia di castagno, combustioni e ciliegia sotto spirito, torba. Bocca succosa quanto dritta, asciutta, sapida, di tensione salmastra, nobiltà alcolica e grande spinta gustativa. Persistenza lunghissima, fitta di elementi sapidi, toni marini, echi di frutta secca e nocciola tostata.

Marsala Superiore Riserva 1987 De Bartoli

- grillo • bottiglie 6.000 da 0,50 • prezzo € 65

Uscito sempre postumo, è in un certo senso il *pendant* del 1988: fortificato con una mistella prodotta con mosto fresco e acquavite, con più di 20 anni in fusti di castagno e rovere di diversa capacità e un maggiore residuo zuccherino (60 grammi per litro) che lo include nella categoria del Semisecco. Di colore ambrato marrone, sfoggia all'olfatto un panierino di frutta secca, mallo di noce, legni dolci, arbusti, ciliegia distillata. Il palato è denso, ricco, morbido-asciutto, di magnifico apice dolce-non dolce, terribilmente succoso, di grande carattere e continua tensione con ampi, contrastati e persistenti ritorni di ciliegia sotto spirito e combustioni alcoliche.

» p. 219 *Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna e Passito di Pantelleria Sole d'Agosto*

Marco De Bartoli
Contrada Fornara Samperi 292 - 91025 Marsala (TP)
tel 0923 962093 - info@marcodebartoli.com



IL PASSITO DI PANTELLERIA

Appartengono alla stessa provincia, quella di Trapani, ma da Marsala a Pantelleria tutto cambia: la terra (dai suoli calcarei alle rocce trachitiche), l'uva (dal grillo allo zibibbo), il vino (dal carattere ossidativo del Marsala all'opulenza aromatica del Passito di Pantelleria). Tra l'Africa e l'Europa, questo "atollo" al centro del Mediterraneo perennemente spazzato dal vento – così piccolo sulla cartina geografica, così grande quando lo si percorre – è un'isola di origine vulcanica dalla bellezza selvaggia, irriducibile, assoluta, dove agli elementi naturali si associano le opere dell'uomo: i muretti a secco che delimitano le proprietà; i giardini panteschi in pietra lavica che proteggono con la loro forma circolare le rare piante di agrumi; i dammusi, abitazioni dell'isola con archi a tutto sesto e volte a botte. Di origine antichissima, Pantelleria è abitata fin dal Neolitico, e tra le popolazioni di cui ha subito la dominazione (Fenici, Cartaginesi, Romani, Bizantini, Arabi, Svevi, Angioini, Aragonesi, Borboni) sembra siano stati proprio gli Arabi a introdurre la vite nel I secolo della nostra era, cominciando a diffondere la coltivazione del moscato d'Alessandria, localmente chiamato zibibbo (tra le varie ipotesi etimologiche la più accreditata fa derivare questo nome dal nordafricano *zabib*, uva secca o passa). C'è chi sostiene che lo allevassero già i Sesi, primi abitanti dell'isola del vento, o gli stessi Fenici, mentre altri gli assegnano un'origine egizia – anche per il nome dell'antica capitale dell'Egitto che il moscato d'Alessandria porta con sé. Nelle varie contrade che attraversano l'isola ha in ogni caso trovato il suo habitat ideale e il vino che meglio esalta le sue caratteristiche: il Passito di Pantelleria. Coltivato su bassi alberelli che quasi strisciano per terra, espandendosi orizzontalmente e rannicchiandosi dentro piccole buche per proteggersi dal vento e non farsi bruciare dal sole, lo zibibbo viene raccolto ad agosto e le uve mature, più sane e con la buccia più dura, vengono preparate per la *stasa*, ovvero messe ad appassire all'aperto sugli stenditoi o *stinnituri*, in zone riparate dai muretti, dove la temperatura supera anche di 10 °C quella circostante. Negli ultimi anni sono entrati in funzione dei tunnel serra in polietilene trasparente aperti su ambedue i lati per la circolazione dell'aria. I grappoli vengono costantemente rivoltati, garantendo un'insolazione uniforme, e l'uva *passolata*, ormai marrone, viene sgrappolata a mano e unita a più riprese al mosto prodotto con uve fresche per aggiungere colore, zuccheri e sostanze aromatiche. Nasce così uno dei vini dolci più inebrianti e seduttivi del panorama enologico italiano.

216



Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna Marco De Bartoli

- *zibibbo • prima annata prodotta 1984*
- *bottiglie annue 10.000 da 0,50 • prezzo € 60*

Nei primi anni Ottanta, Marco De Bartoli, già rivoluzionario interprete del Marsala, rimane folgorato dall'isola di Pantelleria. Costruisce una cantina in contrada Bukkuram all'interno di un dammuso del Settecento, dialoga con gli anziani agricoltori del luogo per capire i segreti dell'appassimento delle uve e, in breve tempo, si cimenta con questo celebre passito, ritagliandosi un ruolo di primo piano sull'isola. Prodotto solo nelle grandi annate, il Padre della Vigna – traduzione letterale dell'arabo *bukkuram* – viene vinificato con la tecnica tradizionale (aggiunta di uve appassite per 3 settimane, e sgrappolate a mano, alla fermentazione del vino secco, che si protrae per circa 5 mesi) e con un passaggio in barrique usate per 3 anni. Ha colore ambrato scuro tendente al marrone. L'olfatto è letteralmente investito da una ventata di aromi: fico imbottito, carrube, macchia mediterranea, erbe aromatiche (rosmarino), elicriso, ebanisteria, sentori salmastri. La bocca è tanto densa quanto irresistibilmente balsamica, con un susseguirsi di sensazioni: liquirizia, tabacco biondo, albicocca disidratata, fico, noce. Memorabile l'Etichetta Rossa 2000 (10 anni in barrique usate): colore "pecioso" tendente al nero assoluto e notevole evoluzione del registro sia balsamico (liquirizia, menta, erbe officinali), sia mediterraneo (carrube, fichi al cioccolato, frutti neri), sia salmastro (acciuga, brezza marina, iodio).

Passito di Pantelleria Sole d'Agosto Marco De Bartoli

- *zibibbo • prima annata prodotta 2000*
- *bottiglie annue 10.000 da 0,75 • prezzo € 40*

È il Passito di Pantelleria di casa De Bartoli (guidano oggi l'azienda Renato, Sebastiano e Giuseppina, i figli di Marco) prodotto nelle annate intermedie. Le uve, vendemmiate ad agosto, sono stese all'aperto su essiccatoi in reti metalliche per 2-3 settimane – la conca di Bukkuram esposta a sud-ovest è particolarmente calda, e qui i vigneti aziendali associano vigne centenarie, viti di cinquant'anni, piante più giovani –, rigirando i grappoli affinché l'appassimento sia uniforme, con successiva macerazione dell'uva passa sgrappolata nel mosto in fermentazione per circa 3 mesi. La maturazione del vino avviene in acciaio. Ha colore ambrato-aranciato dai brillanti riflessi rossastri. Gran naso di pesca sciropata (pare di sentirne la buccia), di albicocca secca con sentori balsamici, note di erbe mediterranee, rosmarino, mirto per un quadro di ariosa complessità. Palato ricco e viscoso, denso e felpato, di bella intensità e contrasto, dove il miele, l'albicocca secca, le erbe aromatiche si mescolano, fondendosi, al vigore alcolico. Evolve nel tempo verso sentori più salmastri.

» p. 214 *Vecchio Samperi Ventennale e Marsala Superiore Oro Riserva 5 Anni Vigna La Miccia*,
p. 215 *Marsala Superiore Oro Riserva 10 Anni, Marsala Vergine Riserva 1988 e Marsala Superiore Riserva 1987*

Marco De Bartoli
Contrada Bukkuram – 99017 Pantelleria (TP)
tel 0923 918344 – info@marcodebartoli.com